



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Crème Brûlée von Lavendel

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 40 Min. / Garzeit: 25 Min. / Ziehzeit: 10 Min.)



5 Eigelb, 3 Eier, 120 g Rohrohrzucker,
 1 TL *Herbaria Lavendelblüten*, 600 ml Sahne,
Sizilianisches Steinsalz aus der Mühle,
 1 Messerspitze *Herbaria Bourbon Vanillepulver*
 oder frisch gemahlene Vanille aus der
Herbaria Mini Vanille Mühle,
 120 g Rohrohrzucker zum Karamellisieren

Backofen auf 150° vorheizen. Eigelb, Eier und Zucker zusammenrühren, aber nicht schaumig schlagen. Sahne erhitzen, *Lavendelblüten* dazugeben, ca. 10 Min. ziehen lassen, Blüten absieben, Sahne langsam in die Ei-Zucker-Masse rühren. *Vanille* und eine Drehung *Sizilianisches Steinsalz* dazumischen. In feuerfeste Förmchen abfüllen, diese auf ein tiefes Backblech stellen und solange heißes Wasser dazugießen, bis die Förmchen zu drei Vierteln im Wasser stehen. Blech vorsichtig in den Ofen schieben – das Wasser soll nicht über die Förmchenränder schwappen. Bei 150° ca. 25 Min. ohne Umluft backen, auskühlen lassen, kalt stellen. Zucker auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und ca. 3 Min. bei 150° trocknen und über die Crèmes streuen. Abschließend mit einer Flamme karamellisieren oder bei Oberhitze im Backofen bräunen.

